VARIETĂȚI DE

CIUPERCI

Sortimentul complet pentru bucătăriile profesionale

METRO TE MENȚINE FRESH ÎN BUSINESS

METRO

SUCCESUL TĂU E AFACEREA NOASTRĂ

© 2026 METRO ROMÂNIA – toate drepturile rezervate

CIUPERCILE

Ciupercile sunt un ingredient de bază în bucătăriile profesionale, apreciate atât pentru gustul lor intens și bogat, cât și pentru textura specială pe care o adaugă preparatelor. Fie că vorbim despre champignon, pleurotus, hribi sau shiitake, fiecare soi aduce arome și caracteristici diferite, oferind bucătarilor libertatea de a crea combinații inedite și pline de personalitate.

Alegerea tipului potrivit de ciupercă poate face diferența dintre un preparat obișnuit și unul cu adevărat remarcabil. Textura, modul în care se gătesc și capacitatea de a absorbi condimentele sau sosurile joacă un rol important în echilibrul final al gustului.

În plus, calitatea ciupercilor și proveniența lor sunt esențiale pentru un rezultat bun în farfurie. Ciupercile proaspete, bine alese și corect preparate pot deveni ingredientul principal într-un preparat sau pot susține perfect alte elemente din meniu.

Cunoașterea soiurilor, a modului în care reacționează la diferite tehnici de gătire și a potențialului lor culinar reprezintă un avantaj important pentru orice bucătar profesionist. Ciupercile rămân, astfel, un ingredient versatil și valoros în orice bucătărie creativă.

CIUPERCI CHAMPIGNON

AMBALARE
vrac

CALIBRU
40-60 mm

GUST:
delicat

TEXTURĂ:
fermă, consistență uniformă

UTILIZARE:
salate, sosuri, pizza, consum zilnic

365 ZILE

ROM POL

CIUPERCI CHAMPIGNON GRĂTAR

AMBALARE
ladă 2,5 kg

CALIBRU
60 mm

GUST:
aromă mai intensă decât champignon clasic

TEXTURĂ:
cărnoasă, pălărie mare

UTILIZARE:
grătar, burger vegetarian, umpluturi.

365 ZILE ROM POL

CIUPERCI CHAMPIGNON GRĂTAR

AMBALARE
caserolă 1 kg

CALIBRU
60 mm

GUST:
delicat, clasic

TEXTURĂ:
fermă, cărnoasă

UTILIZARE:
grătar, cuptor, umpluturi HoReCa

365 ZILE ROM POL

CIUPERCI CHAMPIGNON

AMBALARE
caserolă 250 g

CALIBRU
30-50 mm

GUST:
delicat, ușor dulceag

TEXTURĂ:
fermă, crocantă

UTILIZARE:
salate, paste, pizza, sosuri, grătar, consum zilnic

365 ZILE ROM POL

CIUPERCI CHAMPIGNON

AMBALARE
caserolă 500 g

CALIBRU
40-60 mm

GUST:
delicat, ușor dulceag

TEXTURĂ:
fermă, crocantă

UTILIZARE:
salate, paste, pizza, sosuri, grătar, consum zilnic

365 ZILE ROM POL

CIUPERCI CHAMPIGNON BRUNE

AMBALARE
caserolă 500 g

CALIBRU
40-60 mm

GUST:
mai intens decât champignon alb, ușor de nucă

TEXTURĂ:
fermă, coajă maro

UTILIZARE:
paste, pizza, sosuri, grătar

365 ZILE

ROM POL

CIUPERCI PORTOBELA

AMBALARE
caserolă 200 g

CALIBRU
80-100 mm

GUST:
intens, ușor afumat

TEXTURĂ:
pălărie mare, cărnoasă

UTILIZARE:
burger vegetarian, umpluturi, grătar

365 ZILE

POL

CIUPERCI PLEUROTUS

AMBALARE
caserolă 500 g

GUST:
aromă fină, neutră

TEXTURĂ:
elastică, ușor crocantă la gătire

UTILIZARE:
fripturi vegetariene, wok, paste

365 ZILE
ROM POL

GĂLBIORI

AMBALARE
caserolă 400 g

GUST:
intens, ușor fructat

TEXTURĂ:
fragilă, crocantă după gătire

UTILIZARE:
risotto, sosuri

IUN	IUL	AUG	SEP
ROM	ROM	ROM	ROM
POL	POL	POL	POL

GĂLBIORI DESHIDRATAȚI

AMBALARE
pungă 200 g

GUST:
deshidradat,
concentrat, aromat

TEXTURĂ:
fragilă, devine crocantă
după rehidratare

UTILIZARE:
sosuri, paste, rețete
gourmet

HRIBI

AMBALARE
caserolă 500 g

GUST:
gust intens, aromă
puternică

TEXTURĂ:
cărnoasă, densă

UTILIZARE:
risotto, paste, preparate
premium

HRIBI DESHIDRATAȚI

AMBALARE
pungă 200 g

GUST:
foarte intens, concentrat

TEXTURĂ:
cărnoasă după rehidratare

UTILIZARE:
sosuri, paste, risotto

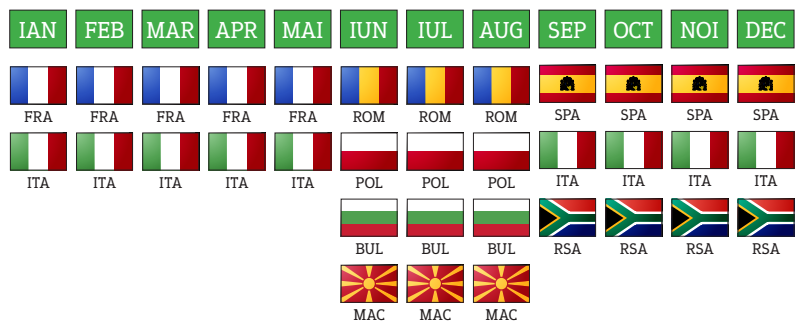
TRUFE NEGRE

AMBALARE
caserolă 40 g

GUST:
unic, intens, pământiu

TEXTURĂ:
fermă, coajă rugoasă

UTILIZARE:
risotto, paste, preparate fine dining



CIUPERCI ASIA MIX

AMBALARE
caserolă 300 g

GUST:
variat (enoki delicat, shiitake, shimeji crocant)

TEXTURĂ:
mix crocantă + cărnoasă

UTILIZARE:
wok, salate calde

365 ZILE

ROM POL NL KOR CHI

CIUPERCI ENOKI

AMBALARE
caserolă 100 g

GUST:
delicat, subtil

TEXTURĂ:
crocantă, subțire

UTILIZARE:
ramen, supe asiatice, wok

365 ZILE

KOR CHI

CIUPERCI SHIITAKE

AMBALARE
caserolă 200 g

GUST:
intens, lemnos, savuros

TEXTURĂ:
cărnoasă, densă

UTILIZARE:
ramen, wok, sosuri asiatice

365 ZILE

ROM POL KSV

CIUPERCI SHIMEJI ALBE

AMBALARE
caserolă 150 g

GUST:
ușor amărui crud, dulceag după gătire

TEXTURĂ:
fermă, rezistentă la gătire

UTILIZARE:
wok, supe miso, salate calde

365 ZILE

CHI

CIUPERCI SHIMEJI MARO

AMBALARE
caserolă 150 g

GUST:
mai intens decât shimeji alb, ușor de nucă

TEXTURĂ:
fermă, consistență

UTILIZARE:
wok, supe, rețete asiatice

365 ZILE

CHI

CIUPERCI KING OYSTER

AMBALARE
caserolă 1 kg

CALIBRU
mediu

GUST:
umami puternic, apropiat de fructe de mare

TEXTURĂ:
fermă, crocantă, excelentă la grill

UTILIZARE:
grill, wok, burger vegetarian

365 ZILE

KOR

CHI

CIUPERCI MINI KING OYSTER

AMBALARE
caserolă 1 kg

GUST:
intens, concentrat

TEXTURĂ:
fermă, cărnoasă

UTILIZARE:
wok, grill, garnituri fine dining

365 ZILE KOR CHI

URECHI DE LEMN DESHIDRATATE

METRO Chef

AMBALARE
caserolă 250 g

GUST:
neutru, pus în valoare de condimente

TEXTURĂ:
crocantă, ușor gelatinoasă

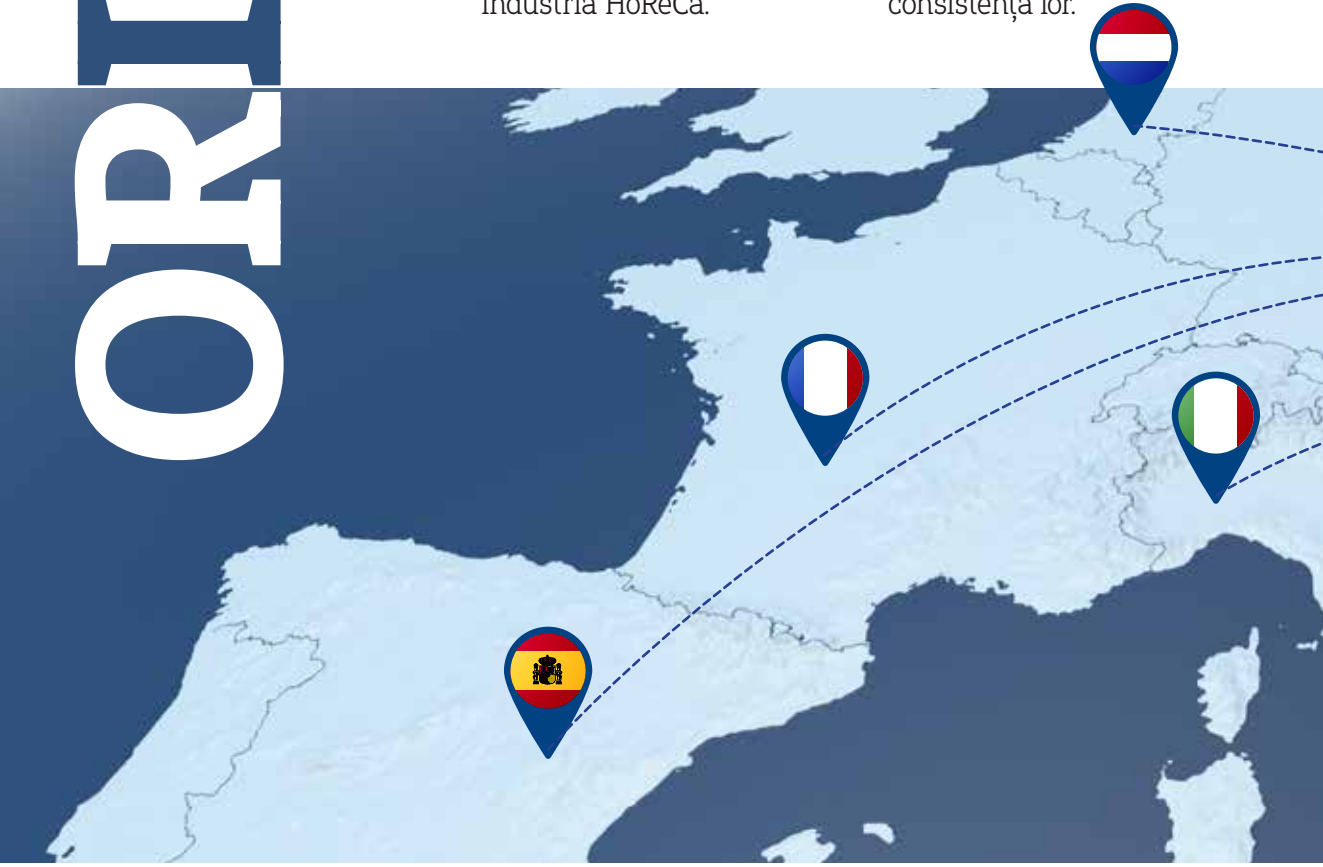
UTILIZARE:
salate asiatice, wok, supe

365 ZILE NL CHI

ORIGINI

POLONIA
Polonia este unul dintre cei mai mari producători de ciuperci din Europa, în special de champignon. Agricultura bine organizată și tehnologiile moderne contribuie la obținerea unor ciuperci uniforme, albe, cu gust delicat și textură densă. Producția constantă le face ideale pentru consum zilnic și pentru industria HoReCa.

ȚĂRILE DE JOS
Țările de Jos excelează în cultivarea industrială de ciuperci, în special champignon. Mediile controlate și tehnologia de ultimă generație asigură ciuperci uniforme, curate, cu textură fermă și durată lungă de păstrare. Sunt preferate în lanțurile comerciale și în bucătăriile profesioniste pentru consistența lor.



SPANIA
Spania oferă o gamă largă de ciuperci cultivate, dar și sălbatice, datorită diversității climatice și geografice. De la ciuperci champignon crescute în sisteme moderne până la ciuperci de pădure, produsele spaniole se disting prin gust complex și arome mediteraneene, ideale pentru tapas, paella sau preparate gourmet.

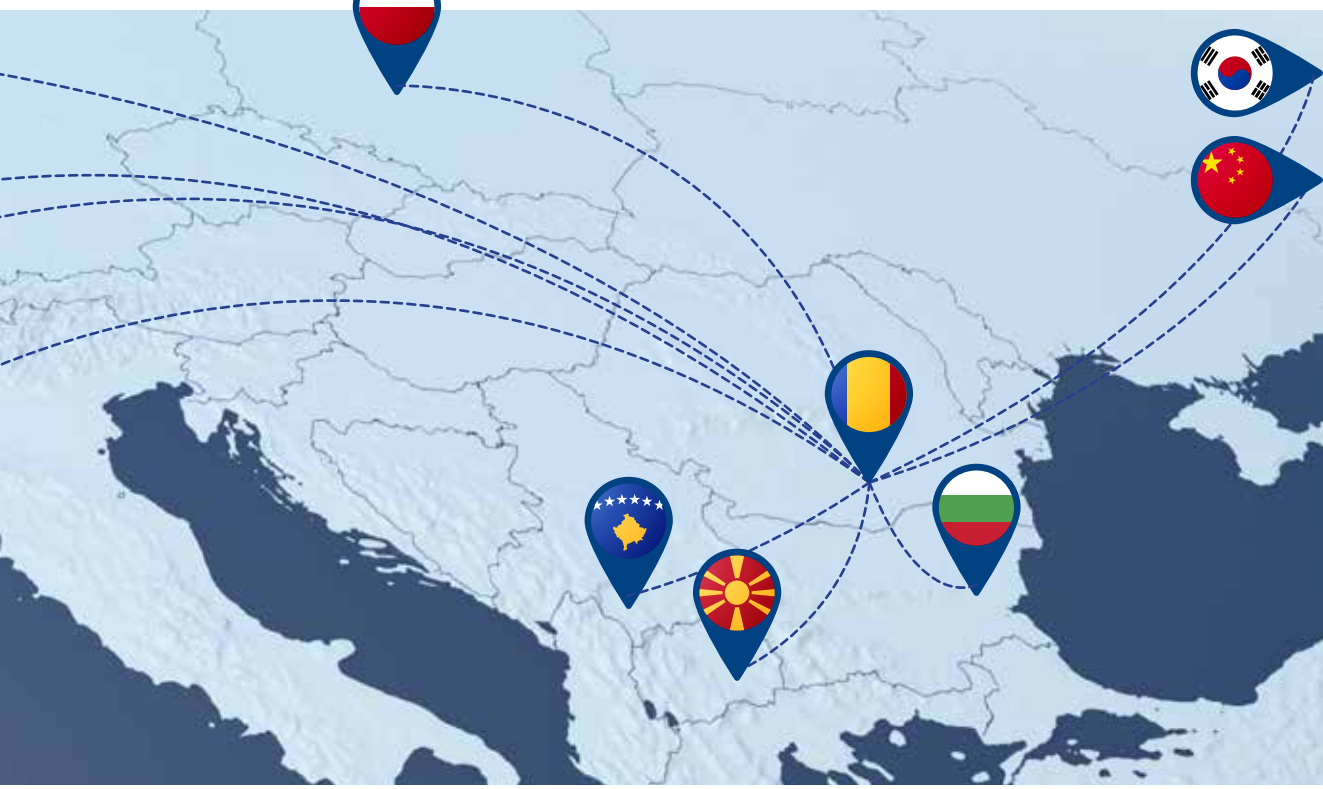
FRANȚA
Franța are o tradiție îndelungată în cultivarea și valorificarea ciupercilor. Calitatea este prioritară, iar ciupercile franceze sunt apreciate pentru eleganța gustului și rafinamentul texturii.

ITALIA
Italia aduce pe piață ciuperci cu aromă intensă și caracter rustic, reflectând bogăția regiunilor sale. Fie că vorbim de porcini (hribi), trufe sau champignon, acestea sunt cultivate sau recoltate cu grijă și respect pentru terroir. Gustul profund și parfumul subtil le recomandă pentru preparate rafinate.

ROMANIA
Ciupercile românești sunt cultivate în medii naturale sau semi-controlate, adesea în ferme de familie, unde tradiția merge mână în mână cu respectul pentru sol și sezon. Gustul lor este autentic, iar prospețimea reflectă apropierea de piața locală. Sunt apreciate pentru textura lor consistentă și pentru versatilitatea în preparate tradiționale sau moderne.

COREEA DE SUD
Coreea de Sud este cunoscută pentru inovație în agricultură și pentru soiurile speciale de ciuperci, precum enoki sau shiitake. Crescute în condiții controlate, acestea au o calitate constantă, un gust delicat și sunt foarte populare în preparatele asiatice. Tehnologia avansată asigură prospețime și siguranță alimentară.

CHINA
China este lider mondial în producția de ciuperci, cu o varietate impresionantă de soiuri, de la shiitake și enoki, până la ciuperci de lemn. Sistemele de cultivare sunt extrem de eficiente, oferind volume mari și calitate constantă. Aromele sunt bine definite, ideale pentru bucătăria asiatică și nu numai.



MACEDONIA
Climatul echilibrat al Macedoniei permite cultivarea ciupercilor în condiții favorabile. Recolta are o calitate constantă, iar ciupercile se remarcă prin gust echilibrat și o textură fermă, fiind potrivite pentru preparate calde sau conservate.

BULGARIA
Ciupercile din Bulgaria beneficiază de un mediu natural curat și de experiența unei agriculturi tradiționale. Sunt recunoscute pentru savoarea autentică și textura bogată, fiind folosite frecvent în preparate rustice și rețete cu specific balcanic.

KOSOVO
Kosovo oferă ciuperci provenite dintr-un mediu natural și curat, unde agricultura de mică amploare și tradițiile locale contribuie la o producție autentică. Hribii și ciupercile de pădure sunt adesea culese manual, având un gust intens și o calitate aparte, potrivite pentru preparate cu specific regional.

METRO TE MENȚINE
FRESH ÎN BUSINESS